Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions before using.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ❍ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- ❍ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❍ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- ❍ Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❍ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❍ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- ❍ Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❍ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❍ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG
As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used,

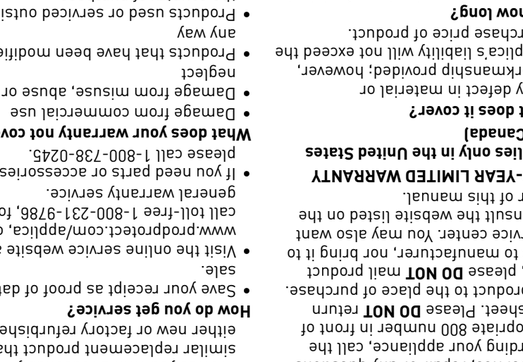
1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



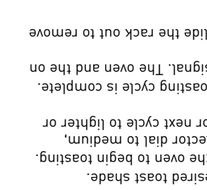
Important:
When making toast or using the TIMER function, always turn the dial past 20 and then turn back or forward to desired setting.

1. **On indicator light**
† 2. **Bake/Broil temperature selector (Part# CTO4400B-01G)**
† 3. **Cooking FUNCTION selector (Part# CTO4400B-02G)**
† 4. **60-minute TIMER/TOAST shade selector (Part# CTO4400B-03G)**
† 5. **Slide rack (Part# CTO4400B-05G)**
† 6. **Slide-out crumb tray (Part# CTO4400B-06G)**
† 7. **Bake pan/drip tray (Part# CTO4400B-11G)**
8. **Rack slot**
9. **Extra-deep curved interior**
10. **Door handle**
†11. **Broil rack (Part# CTO4400B-10G) (not shown)**

Note: † indicates consumer replaceable/ removable parts

How to Use

This product is for household use only.



CAUTION

THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.
- Insert slide rack halfway into lower rack position
- Close the oven door, noting that rack slides completely into oven.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- **This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.**
- **During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.**
- **You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.**

Note: During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

BAKING

This oven bakes using convection only.

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.

It is not necessary to alter the baking time or temperature from those given for a recipe or package directions.

1. Insert the slide rack into the lower rack position of the oven. You may also use the upper rack position, if desired.
2. Turn temperature selector to desired temperature from 150°F to 450°F.
3. Turn cooking function selector to BAKE.
4. Turn time selector to 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

Note: You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.

5. The ON indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 3 ways:

1. Use the bake pan/drip tray pan placed on the slide rack.
2. Place the broil rack in the bake/broil pan and place the food directly on the rack.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements.

3. Use a metal, oven proof glass or ceramic baking dish placed on the rack in either the upper or lower slot positions. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements) .
4. The first time you use the oven, bake following the manufacturers' or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns OFF and the light goes out.
5. If not using the oven timer, turn the oven to OFF once cooking cycle is complete.
6. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
7. Unplug appliance when not in use

KEEP WARM

1. Turn temperature selector between 150°F to 200°F
2. Turn cooking function selector to KEEP WARM.
3. Turn time selector to 20 and then turn back to desired warming time, including preheat time. (Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

Note: This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should only be used for short periods of time; to prevent food from drying out, cover with foil.

4. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
5. If not using the oven timer, turn the oven to OFF once warming cycle is complete.
6. Unplug appliance when not in use.

PERFECT BROIL™ SYSTEM

For best results, preheat oven with door closed at 450°F for at least 5 minutes before broiling.

This oven is designed to provide a broil function with the door slightly ajar. You can also select the optimum broiling temperature for each specific food.

1. Turn temperature selector between 350°F to 450°F, as desired.
2. Turn cooking function selector between BROIL.
3. Turn time selector to 20 and then turn back or forward to desired broiling time including 5 minute preheat. (Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
4. Place food on bake pan/ drip tray or on broil rack inserted into bake pan/ drip tray.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements. Be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.

5. Insert food into oven and close door leaving it ajar at about ¾-inch from the fully closed position.
6. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns OFF and the light goes out.
8. If not using the oven timer, turn the oven to OFF once broiling cycle is complete.
9. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.
10. Unplug appliance when not in use.

TOASTING

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert slide rack into the lower slot position with the rack up.
2. Place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.
3. Turn temperature selector dial and cooking function to TOAST.
4. Turn toast shade selector to 20 and then turn back to desired toast shade.

Note: You must set the toast shade selector as desired for the oven to begin toasting.

5. For best results on first toasting cycle, set the toast selector dial to medium, midway between light and dark setting, then readjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
6. The ON indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
7. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
9. Unplug appliance when not in use.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number in front of this sheet. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase

damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental

BLACK&DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Made and Printed in People's Republic of China

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (52) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

1 500 W	**120 V~ 60 Hz**
1 500 W	**220 V~ 50 Hz**

Applica Consumer Products, Inc.

© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (52) 5831-7070
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

R1 2011/5-5-34E/S

MODELS/MODELOS

❍ **CTO4400B**

❍ **CTO4400R**

❍ **CTO4500S**

BLACK&DECKER®

PERFECT BROIL™ CONVECTION OVEN

HORNO **DE CONVECCIÓN PERFECT BROIL™**

Customer Care **Line:**
USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245
For **online customer service** and to **register** your product, go to **www.prodprotect.com/applica**

Servicio **para el cliente:**
México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245
Para **servicio al cliente** y para **registrar** su garantía, visite **www.prodprotect.com/applica**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

❍ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
❍ Use la plancha únicamente para planchar.
❍ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
❍ A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
❍ Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
❍ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
❍ No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
❍ No use este aparato a la intemperie.
❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
❍ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
❍ Tome mucha precaucion al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros liquidos calientes.
❍ Siempre conecte primero el cable al aparato y despues, enchufelo a la toma de corriente . Para desconectar, ajuste todo control a la posicion de apagado (OFF) y despues, retire el enchufe de la toma de corriente.
❍ Este aparato se debe usar unicamente con el fin previsto.
❍ Tenga muchisimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
❍ No use almohadillas de fibras metalicas para limpiar el aparato. Las fibras metalicas podrian entrar en contacto con las piezas electricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque electrico.
❍ A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
❍ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
❍ Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
❍ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
❍ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
❍ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
❍ Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
❍ Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE DE TIERRA
Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

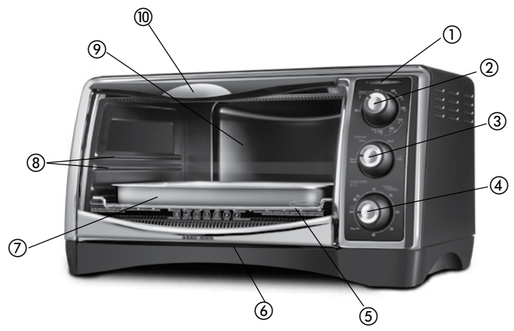
CABLE ELÉCTRICO
a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable de extensión,
   1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
   2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



Importante:
Al utilizar la función de tostar-cronómetro (TOAST/TIMER), gire siempre el selector pasando la posición 20, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.

1. **Luz indicadora de encendido**
† 2. **Selector de temperatura para hornear/asar (Pieza nº CTO4400B-01G)**
† 3. **Selector de función de cocinado (Pieza nº CTO4400B-02G)**
† 4. **Temporizador de 60 minutos/ selector de grado de tostado (Pieza nº CTO4400B-03G)**
† 5. **Rejilla deslizante (Pieza nº CTO4400B-05G)**
† 6. **Bandeja deslizante para migas (Pieza nº CTO4400B-06G)**
† 7. **Bandeja de horno/bandeja de goteo (Pieza nº CTO4400B-11G)**
8. **Ranura para rejilla**
9. **Interior curvado de gran profundidad**
10. **Tirador para la puerta**
† 11. **Rejilla para asar (Pieza nº CTO4400B-10G) (not shown)**

Nota: † indica las piezas extraíbles o reemplazables por parte del consumidor

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientra esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno per NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.
Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanence cubierto mientras está funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes mientras funciona o si está caliente. No introduzca los siguientes materials en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas y materials similares.

PRIMEROS PASOS
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones de la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente en la parte de atrás, entre el aparato y la pared, para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.
- Inserte la bandeja de migas por debajo de las resistencias de la parte inferior.
- Inserte la rejilla deslizante en la parte central, en la posición inferior de rejilla.
- Cierre el horno y asegúrese de que la rejilla se desliza completamente en el horno.
- Desate el cable y desenróllelo.
- Enchufe el aparato.

HORNEAR
Este horno asa los alimentos utilizando sólo convección.
Esta función utiliza un ventilador interior para distribuir el calor de forma uniforme.
No es necesario modificar el tiempo de cocinado en el horno o la temperatura respecto a las que se proporcionan en las recetas o instrucciones del alimento.
1. Inserte la rejilla deslizante en la posición inferior del horno uniéndola a los ganchos articulados, como hemos explicado previamente. Si lo desea, puede utilizar también la posición de rejilla de la parte superior.
2. Ponga el selector de temperatura a la temperatura deseada, entre 65 °C (150 °F) y 230 °C (450 °F).
3. Seleccione la función BAKE (hornear).
4. Ponga el temporizador a 20 y, a continuación, muévalo hacia atrás o hacia adelante para establecer el tiempo de cocinado que desee, incluyendo el tiempo de precalentado. (Seleccione la opción STAY ON [funcionamiento continuo] si desea cocinar el alimento durante más de 60 minutos o si prefiere controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina.)

Nota: Es necesario que configure el temporizador o que seleccione la función STAY ON (funcionamiento continuo) para que el horno funcione.

5. La luz del indicador de encendido (ON) se enciende y permanece encendida durante todo el tiempo de cocinado.
6. Las resistencias funcionan a intervalos para mantener una distribución uniforme del calor.
7. Una vez que el horno se ha precalentado, abra la puerta del horno y meta el alimento. Cierre la puerta del horno.

Nota: Puede cocinar de 3 formas:

1. Utilice la bandeja de horno colocada encima de la rejilla deslizante.
2. Coloque la rejilla para asar/bandeja de goteo en la bandeja de hornor/bandeja de goteo y ponga el alimento directamente en la rejilla

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornor/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias.

3. Utilice un plato de metal, cristal o cerámica apto para horno en la rejilla en la posición de la ranura superior o inferior. (Asegúrese de que el plato que utilice para cocinar el alimento se encuentra a 4 cm (1½") de las resistencias de la parte superior)**.**
4. La primera vez que utilice el horno, cocine siguiendo las instrucciones de los fabricantes o de la receta, y compruebe si los alimentos están listos en el tiempo mínimo de cocción sugerido. Si utiliza el temporizador del horno, habrá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de cocinado. El horno se apaga y la luz también.
5. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (OFF) una vez que se haya completado el ciclo de cocinado
6. Abra la puerta del horno. Utilice manoplas o agarradores, deslice la rejilla hacia el exterior para sacar la comida ya cocinada

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

7. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

ASADO PERFECTO
Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno con la puerta cerrada a 230 °C (450 °F) durante al menos 5 minutos antes de proceder a asar.
Este horno está diseñado para proporcionar una función de asador con la puerta entreabierta. Además, puede seleccionar la temperatura óptima para la función de asador dependiendo de cada alimento

1. Ponga el selector de temperatura entre 170 °C (350 °F) y 230 °C (450 °F), a la temperatura que desee.
2. Coloque el selector de función de cocinado en asar (BROIL).
3. Ponga el temporizador en 20 y, a continuación, muévalo hacia adelante o hacia atrás para establecer el tiempo de asar deseado, incluyendo los 5 minutos de precalentamiento. (Seleccione la función STAY ON [funcionamiento continuo] para controlar el tiempo de cocción usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina.)
4. Coloque el alimento en la bandeja de hornor/bandeja de goteo o en la rejilla deslizante insertada en ella.

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornor/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias.
Asegúrese de que la parte superior del alimento se encuentra al menos a 4 cm (1½") de distancia de las resistencias de la parte superior.

5. Meta la comida en el horno y cierre la puerta dejándola entreabierta a una distancia de aproximadamente 20 mm (¾") de la posición completamente cerrada.
6. Ase los alimentos siguiendo la receta o las instrucciones del paquete, y compruebe su estado en el tiempo de asar mínimo que se sugiere.
7. Si utiliza el temporizador del horno, éste emitirá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de asar. El horno se apaga y la luz también.
8. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (OFF) una vez que se haya completado el ciclo de asar.
9. Utilizando manoplas o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta. Deslice la rejilla hacia el exterior junto con la bandeja de horno para sacar la comida ya cocinada.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

TOSTAR
No es necesario precalentar el horno para tostar.

1. Abra la puerta del horno e inserte la rejilla deslizante en la posición de la ranura que se encuentra en la parte inferior.
2. Coloque las piezas de pan o bollo que desee tostar directamente en la rejilla deslizante y cierre la puerta.
3. Seleccione la opción de tostado (TOAST) en el selector de temperatura.
4. Seleccione la función tostado (TOAST) en el selector de funciones de cocinado
5. Lleve el selector de grado de tostado a 20 y, a continuación, colóquelo en el grado de tostado deseado.

Nota: Es necesario que configure el selector de grado de tostado según sus preferencias para que el horno empiece a tostar.

6. Para obtener los mejores resultados en el primer ciclo de tostado, configure el selector de tostado en el medio, lo que se encuentra entre los ajustes claro y oscuro, y a continuación, reajuste el ciclo siguiente para tostar más o menos los productos, según sus preferencias.
7. Se enciende la luz indicadora de puesta en marcha (ON) y permanece encendida hasta que el ciclo de tostado se completa
8. Cuando se completa el ciclo de tostado, el aparato emitirá una señal acústica. El horno y la luz indicadora se apagarán.
9. Abra la puerta del horno. Utilizando manoplas o agarradores, saque la rejilla para sacar las tostadas.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

MANTENER CALIENTE

1. Configure el selector de temperatura entre 65 °C (150 °F) y 95 °C (200 °F).
2. Cambie el selector de función de cocinado a KEEP WARM (Mantener Caliente).
3. Ponga el selector de tiempo en 20 y, a continuación, configúrelo en el tiempo de calentado que desee, incluyendo el tiempo necesario para el precalentamiento. (Seleccione la opción STAY ON [funcionamiento continuo] si desea controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un temporizador de cocina.)

Nota: Esta característica está diseñada para mantener la temperatura de comidas ya cocinadas. Debería utilizar esta función durante periodos cortos de tiempo; para evitar que la comida se seque, cúbrela con papel de aluminio.

4. Cuando se haya completado el ciclo, el aparato emitirá una señal audible. El horno y el indicador de encendido se apagarán.
5. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (OFF) una vez que se haya completado.
6. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

Cuidado y limpieza

Este producto contiene piezas que no pueden ser reemplazadas o mantenidas por el usuario. Póngase en contacto con personal cualificado del servicio cuando sea necesario.

LIMPIEZA DEL HORNO
Importante: Antes de proceder a la limpieza de cualquiera de los componentes asegúrese de que el horno está apagado, desenchufado y frío. Seque siempre completamente las distintas partes después de llevar a cabo la limpieza y antes de volver a poner en marcha el horno.

1. Limpie la puerta de cristal con una esponja, con un trapo suave o con un estropajo de nailon y agua templada con jabón. No utilice limpiadores de cristales en pulverizador.
2. Para sacar la rejilla deslizante, abra la puerta y tire de la rejilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la rejilla con agua templada con jabón. Para limpiar manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nailon.
3. Lave la bandeja de horno y la rejilla para asar en agua templada con jabón. Para minimizar la posibilidad de que se raye, utilice un estropajo de poliéster o nailon.

Bandeja para migas

1. Saque la bandeja para migas.
2. Tire las migas y limpie la bandeja con un trapo húmedo, o lávela en agua templada con jabón.
3. Asegúrese de secarla completamente antes de volver a insertarla en el horno.

Superficies exteriores
Importante: La superficie superior del horno se calienta. Asegúrese de que el horno se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.
Limpie la parte superior y los laterales con un trapo húmedo o con una esponja. Séquelas completamente.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.
NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)
Duración
Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.
¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.
¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.
Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.
Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

BLACK & DECKER es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China